WYCHODZI DWA RAZY NA TYDZIEŃ

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIÉJ

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia $\frac{1}{13}$ Listopada № 88. Rok 1859.

Odpowiedź

na artykuł Pana N. N. pilnego czytelnika Korrespondenta, w Nr. 83 tegoż Korrespondenta zamieszczony, a tyczący się sposobu „ratowania owiec od ospy"—

przez J. H. Lewandowskiego, Magistra nauk weterynaryjnych, Asessora Kolegialnego.

Z podziwieniem przeczytałem artykuł części weterynaryi gospodarczéj, przez N. N. w powyższym Nrze Korrespondenta ogłoszony, w którym podaje sposób ratowania owiec od ospy, i jako niby na długoletniéj praktyce, oraz na własném jego doświadczeniu oparty, życzy, aby właściciele owiec z takowego korzystali. Ponieważ sposób ratowania owiec od ospy jest przedmiotem nader ważnym, a niemal wszystkich ziemian w kraju obchodzącym, przeto poczytuję sobie za powinność, zwrócić uwagę autora na niewłaściwość rzeczonego artykułu, i zarazem dowieść mu, iż wzmiankowana nowość, w upłynionym wieku już była znaną, i jako szkodliwa, dawno zarzuconą została, a natomiast wynaleziono inny sposób szczepienia, mniéj wymagający zachodu, w skutkach swych bardzo zbawienny, i do wykonania łatwy, który obecnie wszędzie jest używany.

Każdy z pp. czytających, podzieli zapewne ze mną to zdanie, że lepiéj trzymać się pewnéj, tysiącznemi doświadczeniami biegłych stwierdzonéj metody szczepienia ospy owcom, niżeli uciekać się do odwiecznych, pleśnią pokrytych, dawno zapomnianych, z zakątka wydobytych sposobów, które li tylko złe za sobą pociągać mogą.

Przystąpmy więc do bliższego rozbioru artykułu Pana N. N. poszczególe, a poznamy o ile tenże jest bezzasadny, zwodniczy i szkodliwy.

1. Autor powiada: *Trzeba udać się w to miejsce gdzie ospa naturalna panuje, i tam wybrać jaką sztukę z piękną i zdrową ospą, którą należy zabić, i wziąwszy pasmo nici (nie wełnianych), skręci się takowe na dwoje i motek tak skręcony umoczyć we krwi zabitéj owcy, tak aby nitki dobrze krwią przeszły.*

Pytam się p. N. N., co za potrzeba zabijać dopiero owcę mającą ospę naturalną, dla dostania z niéj krwi, w któréj umoczone nitki służyć mają do szczepienia zdrowéj gromadzie, kiedy podług licznych dawniejszych jeszcze doświadczeń znamienitych lekarzy w Europie, jako to: PP. Pessyny, Kausza (Kausch), Millera i wielu innych, tudzież moich własnych, można na ten cel przeznaczyć żywą owcę, z łagodną naturalną ospą, i wybrawszy *ospice* (pustułki czyli krosty ospowe), zawierające wodnicę, przezroczystą lymfę, zaszczepić nią kilku zdrowym sztukom, umyślnie z sobą w to miejsce przywiezionym i z dala od owiec ospowatych utrzymywanym. Owce, u których ospa była zaszczepioną, odwożą się na powrót zkąd ich wzięto, umieszczają w oddaleniu od reszty zdrowéj gromady, a gdy u tychże ospa w miejscu zaszczepioném się okaże, wybrać z nich sztuki mające najlepszą ospę, i lymfą dojrzałą (około 11—12 dnia choroby po zaszczepieniu) szczepić całéj zdrowéj gromadzie, sposobem i w miejscach niżéj opisanych. Pomyślny rezultat z takowego postępku każdemu prawie chodowcy owiec, i nawet prostemu owcarzowi jest dziś dostatecznie wiadomy i znany, przeto nie potrzebuje żadnego innego stwierdzającego dowodu.

2. Autor radzi następnie: *Nici tak zmoczone suszy się na desce w szabaśniku po wyjęciu zeń pieczywa; po ich wyschnięciu przystępuje się z rana do szczepienia niemi ospy na własnéj gromadzie.*

Dziwno zaiste. że p. N. N. nie wiadomo dotąd jeszcze, iż każdy jad zaraźliwy, wystawiony na mocne działanie ciepła, rozkłada się i siłę swą utraca, zatém nici moczone we krwi i wprzód w szabaśniku gorącym suszone, odpowiedniego skutku czynić nie mogą.

3. Co do samego szczepienia, autor wyraża się następującemi słowy: *W tym celu owce, sztuka po sztuce, każda z osobna kładzie się i t. d., nasiępnie na łopatce przy saméj pachwinie i t. d. przebija grubą igłą, w któréj przewleka się nić we krwi zmaczana. Zrobiwszy tym sposobem rodzaj zawłoki i t. d. W ośm a najdaléj dziewięć dni po powyższéj operacyi, ospa w tém miejscu jak najpiękniéj się wyrzuca, (?) a po 14tu dniach zawłoka wraz z przebitą częścią skóry odpada.*

Lubo kto nauczył się myśléć ma prawo nie wierzyć temu wszystkiemu co drugi napisał, i własne swoje mieć zdanie, to jednak nie upoważnia p. N. N. do ogłaszania rzeczy przestarzałych, od dawna już zarzuconych, i więcéj straty niż pożytku ziemianom przynieść mogących.

Jeszcze zeszłowieczni znakomici lekarze i weterynarze, jak Salmuth, Sybel (1798), tudzież Siek, Gaspari i inni, przekonali się: że ospa szczepiona owcom *na wewnętrznéj stronie uda* pozostawia zwykle po sobie obszerne rany, które wywięzują gwałtowne zaognienie miejscowe, owrzodzenie, gangrenę, psucie się kości, z czego ogólne wyniszczenie ciała i śmierć owiec powstaje.

Szczepienie na łopatce, przy saméj pachwinie, sprawia oprócz takich samych cierpień jak w udzie, łatwe ścieranie się najlepiéj nawet rozwiniętéj ospy, co skutek jéj niweczy; zaś krew do szczepienia użyta, wtedy tylko jakikolwiek dobry rezultat odnieść może, gdy wprost z przerzniętéj ospicy (pustułki ospowéj) a nie z żył krwistych wziętą będzie, o czém stwierdzają doświadczenia pp. Salmutha, Fenka, Rohlwesa, Sacco Alberta i moje własne, przy szczepieniu ospy w Królestwie Polskiém przeszło u 60ciu tysięcy owiec.

Z tém wszystkiém jednak, użycie do szczepienia limfy czystéj, wodnistéj, przy obeznanym sposobie postępowania, daje najłagodniejszą ospę, gdy tymczasem użyta do tego celu krew, tworzy najczęściéj ospę fałszywą, nieochraniającą, nawet złośliwą, z prędszym biegiem, bez okazania przypadłości chorobnych, jakie zwykle dobréj ospie towarzyszą.

Za najstosowniejsze miejsce do szczepienia uznano wszędzie wewnętrzną stronę osmałków uszowych i spodnią płaszczyznę ogona, z dala (na 2 cale) od otworu kiszki kołowéj. Ospa w tych miejscach szczepiona, najlepszy przedstawia charakter, i tylko wtedy celowi nie odpowiada, gdy za zbyt głębokiem zakłóciem limfa wraz ze krwią uchodzi, lub gdy sformuje się w miejscu zaszczepioném wrzód, szybko w gangrenę przechodzący, który jednak żadném niebezpieczeństwem nie zagraża, byleby tylko w początkach zaraz zrobiono głębokie, podłużne nacięcie, przez środek wrzodu.

Co się dotycze narzędzia do szczepienia ospy, to lekarze przed 70ciu jeszcze laty, jakiemi byli: Erxleben w Getyndze (Göttingen) w Niemczech (1770); Venel, professor lekarski w Montpellier we Francyi, a po nim Chretien i wielu innych, przekonali

się, że szczepienie za pomocą przeciągania po za skórę grubéj igły z przewleczoną w niéj nitką, napawaną krwią lub materyą ospową, wywoływało zawsze za sobą złe następstwa. Użyto więc w tym celu stosownych rowkowatych igiełek, które wraz z napełnioną w nich limfą, przez lekkie zakłócie, pod nadskórek (nigdy po za skórę) zapuszczali. Metoda ta po dziś dzień wszędzie z najlepszym skutkiem się utrzymuje.

Dowodzenia p. N. N. jakoby ospa jego sposobem szczepiona 14go dnia zupełnie się kończyła, oznaczają niewłaściwy, za prędki bieg téj ospy, różniący się tém od ospy prawdziwéj, że ostatnia 3—4go dnia po przyjęciu się zaszczepienia, przedstawia się w kształcie małych, czerwonych plamek, podobnych do ukąszenia pchły; te póżniéj wznoszą się stopniowo i zamieniają na płaskawe, mniéj więcéj bolesne, twarde gruzołki; 11—12go dnia od zaszczepienia przechodzą one w dojrzałe ospice, a około 13go dnia podsychają, i wtedy tworzą się strupki, które dopiero w 8—14 dni późniéj, (zatém po upływie 3—4 tygodni od chwili zaszczepienia) odpadają.

Łatwo więc odgadnąć się da, jaka u owiec przez p. N. N. szczepionych być musiała ospa, kiedy ona już po upływie 14 dni zupełnie się kończyła, i zawłoka wraz z przebitą częścią skóry odpadała. Było te więc jak widać, proste, złośliwe zropienie miejscowe, wywołane przez wsunięcie pod skórę obcego ciała, i pozostawienie go tamże przez niejaki czas; odpadanie zaś skóry z zawłoką oznacza, iż część ta uległa gangrenie.

4. Nareszcie autor artykułu radzi i zapewnia, że: *pozostałe nici, w garnku złożone, i w suchém zostawione miejscu, do kilku lat się przechowują, mogąc być wypotrzebowane jak wyżéj.*

Nieoględna ta rada p. N. N. może piękną przynieść ulgę temu, co jéj usłucha, i do niéj ślepo zastosować się zechce. Że suche nici przez kilka lat w garnku pozostać mogą bez uszkodzenia, o tém nie przeczę; lecz aby krew w nich zawarta, wprzód w piecu wysuszona, mogła zachować własność tworzenia ospy u owiec, po takim przeciągu czasu, nikt rozsądny wiary nie da; najstaranniéj zakonserwowana lymfa (nie krew) nie w odkrytym garnku, lecz w szczelnie zamkniętém szklannem naczyniu, obok zachowania wszelkich ku temu prawideł, zaledwie parę miesięcy własność swą zachowuje; przyczém zapewniam, że najlepiéj zakonserwowana lymfa, nie posiada nigdy téj mocy gatunkowéj, jak prosto z ospic wzięta; zatém nie jest w stanie ani miejscowo, ani ogólnie zadraźnić należycie organizmu zwierzęcia, przez co nie zawsze odpowiedniego skutku z jéj zaszczepienia spodziewać się można.

Z powyższego wyjaśnienia stanu rzeczy, widziemy, że cały niniejszy artykuł p. N. N. nie zawiera jednéj myśli, którąby na wzgląd zasługiwała, i wszystko co się w nim mieści, jest bezzasadne, bardziéj urojone niż prawdziwe, jałowe. Owszem szkodliwe są takie rzeczy, bo skłonić mogą niedoświadczonych do naśladownictwa, pociągającego za sobą złe następstwa.

Suszenie świeżych i kwaszonych jarzyn domowym sposobem, bez użycia do tego prasy.

Pan Moczulski, dymissyonowany pułkownik, członek Towarzystwa wolnego ekonomicznego Petersburgskiego, przedstawił temu towarzystwu opis bardzo prostego sposobu suszenia świeżych i kwaszonych jarzyn, z którego to opisu zamieszczamy tu następujące uwagi:

«Przygotowywanie jarzyn na dłuższe zachowanie, za pomocą suszenia, jest już w wielu okolicach Europy i Azyi oddawna wykonywane. Wiadomą jest rzeczą (rozumie się w Rossyi), że pomiędzy podróżnemi zapasami wyprawionéj ekspedycyi naukowéj nad rzekę Amur, jeszcze za panowania Katarzyny II, i suszona kapusta się znajdowała. Podczas pomiarów i wojennych wypraw, które w Kirgiskich stepach dokonywane są, zaopatrują się oficerowie i topografowie corocznie między innemi zapasami i w suszoną kapustę, która domowemi środkami przygotowywaną bywa. W czasie podróży gubernatora wschodniéj Syberyi, jenerała Murawiewa, z Irkutska do Kamczatki, w 1849 r. odbytéj, wzięto także 35 funtów suszonéj kwaśnéj kapusty w worku, który był w skrzynce na kibitce zachowywany. Kapusta ta okazała się podczas całéj podróży, lądem i wodą przez 4 miesiące odbywanéj, jako niepsująca się w niczém. W skutku tego, według rozkazu jenerała Murawiewa, przyrządzono takiéj kapusty około 3ch pudów w Irkutskiéj aptece, dla wysłanéj wyprawy nad rzekę Amur. Przytoczone tu fakta jasno okazują, że suszona kapusta nie tylko w miejscu ale i w długich podróżach użyteczną się bardzo okazuje.

«Okoliczność ta zasługuje także i w lekarskim względzie na uwagę. Z wieloletnich portrzeżeń w Syberyi, na Kaukazie i w południowéj Rossyi, pokazuje się, że przeciw pewnemu rodzajowi szkorbutu, kumys albo wyfermentowane mleko klaczy, doskonałym jest środkiem. Kumys zawiera w swym składzie nie tylko kwas mleczny, ale także i inne części spirytusowe lub żywiące. Przeciw drugiemu gatunkowi szkorbutu są skutecznemi drożdże, które kwas octowy zawierają w sobie. Ale ani kumysu ani drożdży wszędzie nie można dostać, a przechować takowe jeszcze trudniéj. Można jednakowoż zastąpić je przez kwaszoną kapustę, która w suszonym stanie tak dobrze kwas mleczny jak i octowy zawiera, dla czego za nieoszacowany antiszkorbutyczny środek służyć może. Do tego samego celu posłużyć mogą również buraki kwaszone, które zawierają w sobie kwas cytrynowy także antiszkorbutyczny. Lecz ponieważ w porze, kiedy się szkorbut pojawia, mianowicie na wiosnę i w lecie, nie można miéć kwaśnéj kapusty ani kwaszonych buraków, ponieważ one w pospolitym zakwaszonym stanie tak długo się nie przechowują, to ztąd możność posiadania tych istot zasuszonych jest nadzwyczaj ważna, gdyż je w każdéj porze roku miéć można, jako nieoceniony antiszkorbutyczny środek, oprócz ich własności pokarmowych.

«Kwaszone buraki i kapusta, zajmują po ususzeniu tylko 8 część przestrzeni a 10tą część wagi tych, co są w stanie mokrym. Można je łatwo w śpichrzach lub magazynach na gromadach przechowywać, i piwnica dla nich jest zupełnie już niepotrzebną. Funt takowéj kapusty i pół funta mięsnych sucharów sproszkowanych, więc razem półtora funta na wagę, w 2ch woreczkach przechowane, dostarczą materyału do utworzenia posilnéj zupy, na 15 do 20 dni dla jednego człowieka. Koszta zaś tego wszystkiego zaledwie 4ry grosze na dzień wyniosą. Z powodu takiéj taniości tego ważnego środka pokarmowego, pracująca klassa ludności z przyjemnością zapewnie zacznie go używać. Zaprowadzenie suszenia jarzyn przyniesie nadto i tę korzyść, że cena kapusty się zniży, gdyż w stanie suchym łatwiéj sprowadzaną z daleka być może, aby była użyta tam, gdzie się wiele ludzi koncentruje, jak np. podczas pochodu wojska.

«Przygotowanie suszonych warzyw jest nader proste i dla każdego łatwo wykonalne. Niepotrzebnemi są do tego celu żadne szczególne przyrządy, jak niemniéj żadne suszarnie, prasy, żadne kosztowne środki upakowania, ani też nadzwyczajne starania i wiadomości postępowania; wszystko odbywa się prostym sposobem następującym:

a. Suszenie świeżéj kapusty i innych warzyw. «Głowy kapusty rozcinają się na krzyż na 4 części, i po wyrznięciu głąbia są napowrót złożone, lecz tak, że strony przez przerznięcie utworzone idą na wierzch, a wtedy układają się na blachach lub zwyczajnych cienkich deskach i w piec od chleba sadzają. Piec musi być do tego stopnia jednak wystudzony, że chleb już w nim nie mógłby się upiec, to jest temperatura jego powinna wynosić od 45 najwyżéj do 50 stopni, i tu zostaje kapusta przez noc całą. Rozumié się jednak, że od czasu do czasu doglądać potrzeba czy nie jest zbyteczne gorąco, coby kapustę przypaliło—również jest niezbędném blachy lub deski podczas tego suszenia obracać, tak aby te ich strony, które są wewnątrz, były obrócone do zewnątrz czyli do otworu pieca, który jest zwykle gorętszy w środku więcéj jak przy drzwiczkach. Doskonale suche głowy, po ostygnięciu, pakują się do płóciennych worków, uważając aby z tych główek, których żeberka liściowe nie będą zupełnie suche, poobrywać tylko dokładnie ususzone liście i te w worek wpakować, a resztę wilgotnawych liści jeszcze raz w piec włożyć dla zupełnego ich wyschnięcia. Te zupełnie suche w worku znajdujące się główki, za pomocą drewnianych obuchów ubijają się (1). Doskonale wypełnione worki

---

(1) Ubijanie to suchych jarzyn czyni nam tę korzyść, że możemy według upodobania ściśléj lub obszerniéj je upakować, a

zawięzują się i w suchych magazynach lub śpichrzach zachowują. Podczas zaś transportu, dobrze jest dla zabezpieczenia od przetarcia worka lub zamoknięcia, worki te w skrzynie, paki lub beczki ściśle popakować, i dopiero tak w drogę je posłać. Tym to sposobem mogą i inne gatunki wszelkich jarzyn być zasuszanemi.

b. Suszenie kwaszonéj kapusty i innych zakiszonych warzyw. Przy suszeniu tych jest już potrzebna większa uwaga i przezorność, jak podczas suszenia świeżych warzyw, ponieważ kwaśna kapusta, wiele kwasu zawierająca, łatwiéj jak pierwsza w piecu może się zwęglić. Dla tego też konieczną jest rzeczą z początku taką kapustę do niezamkniętego pieca wstawić, któregoby temperatura nie była wyższą nad 35 stopni, i tam ją częściéj poruszać, i pozostałym po wybraniu kapusty z beczki kwaśnym sosem skrapiać, aby przez to znajdująca się w niéj wilgoć powoli parowała, bez przypalenia kapusty. Następnego dnia rano takowa kapusta przenosi się do drugiego pieca, który jest więcéj gorący jak pierwszy był wczoraj; (można także wyjętą kapustę wstawić i do tego samego pieca, byleby tylko był prędko suchém drzewem przepalony po jéj wyjęciu); tutaj tak jak pierwszego dnia musi być często poruszana i sosem skrapiana, a dopiero dnia trzeciego przenosi się ją do pieca na 50 stopni ogrzanego, gdzie już zupełnie dosycha. Rozumie się jednak, że podczas tego ostatniego suszenia, jeszcze większą uwagę zwrócić na to należy, aby kapusta nie przypaliła się, ale wszędzie jednakowo wyschła; tu tylko więc przegarnianie jéj bez skrapiania potrzebne.

«Następnie ta ususzona kwaśna kapusta składa się w płócienne worki, upychając już tylko rękami, gdyż to łatwo da się wykruszać, albowiem w stanie tym jest bardzo drobna. Burakowe zaś liście wypada obuchami tak ubijać, jak to się powiedziało przy pakowaniu suchéj niekwaszonéj kapusty. Kwaszone korzenie burakowe przed suszeniem muszą być w cienkie płatki poszadkowane i dopiero tak rozdrobnione ususzone, przerabiając je w piecu i polewając je pozostałym w beczce od nich kwasem, tylko częściéj jak kapustę.

«Z licznych doświadczeń wiadomo, że dla sporządzenia zapy na jednego człowieka, potrzeba użyć ususzonych lecz niezakiszonych poprzednio warzyw, lub kapusty, buraków dwa łuty, z zakiszonych zaś $1^1/_3$ łuta będzie dostateczném. Zupa takowa ze suszonéj kapusty sporządza się tym samym sposobem jak ze świeżéj, tylko należy ją przed gotowaniem dla odmięknięcia zimną wodą dobrze odkropić.«

W peryodycznem polskiém piśmie Izys, wydawaném przed 1830 r. w jednym z wyszłych zeszytów, jest zamieszczona krótka wiadomość także o suszeniu kwaśnéj kapusty, któréj tu treść przytaczamy: sposób ten wynalazł Dr. Hünn w Moskwie. W tym celu kwaszoną kapustę wyciska się mocno i rozkłada w rzeszotach, po obeschnięciu powierzchownem potrząsa się mąką pszenną prażoną i niece soli, a następnie wstawia się w piec po wyjęciu chleba, który zatkawszy, wysusza się należycie. Ze 125 fun. świeżéj kwaszonéj kapusty otrzyma się tylko 12 fun. suszonéj; chcąc jéj użyć, gotuje się ją jak zwykle, dodawszy omasty. Ponieważ wciąga wiele wody w siebie, zatém każdy funt jéj należy gotować w 5ciu garncach wody, i ilość ta ugotowana nasycić może 30 ludzi.

Przeszłego roku podwarszawscy gospodarze mieli wielką trudność w sprzedaży swéj kapusty, gdyż kupowano ją tylko w mieście na potrzebę mieszkańców, dla wojska zaś sprowadzono aż z Moskwy potrzebny zapas kwaszonéj kapusty ususzonéj— miałem sposobność widzieć bardzo małą próbkę téj kapusty; była ona drobna, sucha, zapachu i smaku przyjemnego, dość kwaśnego; zawierała w sobie przymieszkę innych warzyw dla smaku zapewnie dodanych, z których tylko drobno pokrajaną marchew mogłem z powodu małéj ilości téj próbki odróżnić.

(Dokończenie nastąpi.)

---

w przypadku ich zwilgotnienia, na matach lub czysto umiecionéj drewnianéj podłodze w ciepłych pokojach lub na słońcu rozpostrzéć one, aby wyschły, przez co unikną zepsucia, co z wyciskanemi w prasach jarzynami prawie wykonać się nie da.

W przypadku nieurodzaju kapusty, a nawet w każdym razie, pożyteczną jest rzeczą zapasy z buraków przyrządzać, aby w razie braku jednych, drugich używać, lub dla saméj zmiany. Buraków nie tylko same korzenie się używają, ale także i ich liście, pospolicie odrzucane, a które jednakże dostarczyć mogą bardzo dobrą zupę. Na Litwie i w Małorossyi używają burakowych liści wraz z korzeniami na pokarm, czy w stanie świeżym, czy też do kwaszenia. Te zakiszone burakowe liście mogą się również dobrze jak kapusta ususzyć, i podczas nieurodzaju téj lub jéj chwilowego braku, zamiast niéj używać.

Gawędy starego gospodarza.

Treść. O dawnéj i tegoroczncéj chemii.— O małych zagonkach i lichwie.— O zasadzie mierzwienia pól.— O uprawie i przeprawie gruntów.— O oszczędności anyżu lub koperku.—Sprawozdanie o żniwiarce.

1. Starość nie radość, a śmierć nie wesele— mówi proste przysłowie i każdy równo mi wiekowy przyzna, i dla téj to przyczyny trudno przychodzi staremu ze swą praktyką do pism publicznych się odezwać, gdy nowa generacya rolników, chemią przejęta, stary system gospodarowania za ciemność i mechanizm uważa. Nie chemicznym językiem chcę tu mówić, bo za czasów gdym z teką chodził, zaledwo nam o fizyce prawiono; lecz pamiętam jak dziś, że profesor, który oną wykładał, nadmieniał, że chemia już w starożytności była znaną, i gdy kiedy znowu się powróci, i razem z fizyką połączone jako siostry, cuda w świecie dziać się będą. Doczekałem Bogu dzięki, ale na cóż mi się to przyda, kiedy słyszę dwóch z sobą dysputujących chemików-agronomów, nie rozumiem, jakim językiem oni mówią, i myślę sobie, że będziemy budować wieżę Babel. Już to i dawniéj o niéj marzono, pamiętam bowiem żem czytał (na co słowo daję), że nazwiskiem Janki l, za pomocą chemicznych środków wysmażyć w tygielku potomka usiłował. Że ta nauka w dość krótkim czasie wielki postęp zrobiła, żadnéj wątpliwości nie podlega; jak np. ze srebra i złota zrobić papier i na odwrót, jakie ułatwienie; dawniéj żeby sobie głowy nie łamać, rozmierzano się na ćwiercie srebrem a na garnce złotem, i potrzeba było bryk do przewiezienia onych; dzisiaj w portmonetce miliony się pomieszcza. Dawniéj żyło się tém, co i jak Bóg dał i stworzył, dzisiaj oddychamy chemicznie, bowiem takiemiż środkami czyściemy powietrze naszych mieszkań, lub napełniamy takiemiż wonią. Strojemy się chemicznie, gdy tylotysięczne kolory ssą za pomocą chemii karmę, posiłek dzienny, napój w miejsce zdrojowéj wody, bez chemicznych środków być nie mogą. Dawniéj, bez pomocy chemii musiano ciężko pracować, bo chciano trwale wszystko budować, dziś (jak nam to Kuryerek donosił) szewcy robią obuwie tylko powozami jeżdżącym; nie najlepiéj i krawcy dzisiejsi się popisują, gdy dawniéj jak kapotę uszył, wnuki dodzierały. Wedle méj wyobraźni, każda nauka jest pożyteczną, jeżeli ta połączona jest z pracowitością i szlachetnością uczuć, bowiem wiedza a czyn mogą być od siebie tak dalekiemi jak Warszawa od Australii.

2. Rzecz szczególna i zastanowienia godna, że dzisiejszy wiek, który wszystko stare, dawne, źle uważa, jednak dotąd w postępie gospodarczym (tak dziś wysoko posuniętym) używa jeszcze po większéj części zagonów 4ro i 6cio-skibowych. Jeżeli mamy się szczycić postępem, przeistaczajmyż się już pod każdym względem, z 4ro i 6cio-skib, na 1 do 2ch i więcéj prętowéj szerokości; wszak to jest początek nauki, a jeżeli one do alfabetu przyrównamy, jest lit. A, od któréj zacząć, a na Z kończyćby należało. Niechajże przy dzisiejszym postępie jadąc gościńcem, nie potrzebuję pytać, czy w téj dziedzinie mieszka właściciel postępowy, tegoczesnego ducha, lub jaki uparty i w przesąd wierzący antyk.

Od jak dawna małe zagonki istnieją, pewno nikt nie odpowie; domyślać się tylko nam każą, że to odwieczny zwyczaj, z czasów wędrujących plemion, które pod zasiew ziarna świeżéj ziemi dobyć i tąż darń przykryć, by łatwiéj wschodzić mogło; o tém nas przekonywają odwieczne lasy, na których stoją kilkusetletnie dęby (jeżeli ich siekiera nie wygładziła) lub pnie po takowych, pomiędzy któremi widziemy takież same 2 lub 4ro-skibowéj miary. Jeżeli ztąd weźmiemy porównanie, to nas jeszcze bardzo wielu i na krok pod tym względem nie postąpiło. Prawda, że przeistoczenie raptowne, tak jak takież samo płodozmianu, może bardzo złe skutki

sprawić; aleć to przeistoczenie dzisiaj już w większych rozmiarach widziéćby się dać powinno, jak obecnie postrzegamy. Trzech-polówkę już od 40tu lat na płodozmian w praktykę wprowadziłem, i jednocześnie 4ro-skibowe zagonki powoli zniosłem, i na obu tych zmianach dobrze wychodzę, a gdyby nie własne tyloletnie doświadczenie, nigdy szanownym współziemianom nie radziłbym, i tego artykułu w niniejszém piśmie nie zamieszczał, trzymając się ewangelicznéj zasady: «nie czyń i nie radź bliźniemu tego, co tobie nie miłe, i naprowadź błędnego na prostą drogę.« Zagonki tę jedyne mają za sobą stronę, pośpiech w robocie, gdy połowę poruszanéj ziemi, drugą połowę nieporuszanéj pokrywam; połowa więc bez pożytku, a teraz tyle bruzd pustych. Na zagonkach prędzéj zaczyna zboże na wiosnę wegetować, aleć częstokroć majowe szrony, ba i czerwcowe przymrozki zniszczą, wytną, wywieją wierzchołki zagonów. Tego wszystkiego unikam przy składowéj płaskiéj órce. Jaką jedynie 4ro-skibiacze mogliby dać dla siebie obronę, oto: że mokry grunt, nizkie położenie jest na zawadzie. Nie mogę przypuścić, by złemu zaradzić nie można. Garbarze przysposabiają nam skóry, żeby nam mogły służyć za wygodne obuwie i t. p.

(Dalszy ciąg nastąpi).

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

Z B O Ż E.

W upłynionym tygodniu sprowadzono do Warszawy (prócz tego co w śpichrzach znajduje się) żyta czetwierti 5674, pszenicy 3444, jęczmienia 1980, owsa 6437, grochu 570, gryki 447, kaszy jęczmiennéj 372, mąki żytniéj 850, mąki pszennéj 658, kartofli 2498, siana fur 1398, słomy fur 576.

Średnie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi z upłynionego tygodnia,

to jest od dnia 6 do 12 Listopada 1859 roku.

	rsr.	kop.	korzec			od rsr.	kop.	korzec	
Żyta czetwiert	4	61	2	81	Kaszy jęcz. ord.	7	$13\frac{1}{2}$		
Pszenicy ditto	7	34	4	47	Słomy pud . . .	—	28		
Grochu polnego	6	15	3	50	Siana pud . . .	—	37		
» cukrowego	7	79	4	75	Drzewa sos. sąż.	7	50		
« fasoli . .	7	$62\frac{1}{2}$	4	64	Wół dobry . . .	—	—		
Gryki	3	$81\frac{1}{2}$	2	32	» średni . .	—	—		
Jęczmienia . . .	4	$42\frac{1}{2}$	2	70	» lichy . .	—	—		
Owsa	2	83	1	73	Ciele	—	—		
Mąki pszennéj					Baran	—	—		
przedniéj pud	2	5			Wieprz dobry	—	—		
Mąki ordynar.	—	93			» średni	—	—		
żytniéj pytlow.	—	$67\frac{1}{2}$			« lichy .	—	—		
żytniéj razowéj	—	—			Masła pud . . .	7	60		
gryczanéj pud	—	$47\frac{1}{2}$			Słoniny « . . .	4	60		
Kaszy jaglanéj					Kartofli czetw.	1	48	—	90
czetwiert	9	10			Okowity wiadro				
« grycz. zw.	8	12			bez podatku .	1	75		
« drobnéj	15	$49\frac{1}{2}$			Garniec . . .	—	57		
« jęcz. perł.	16	$72\frac{1}{2}$							

Wprowadzono z Cesarstwa bydła rassy stepowéj sztuk 471, z opasów w Królestwie sztuk —, z Królestwa bydła rassy krajowéj sztuk 410, z pozostałego remanentu zeszłego tygodnia sztuk — w ogóle sztuk 881; wieprzy 1138, cieląt 263, baranów 629; z tych zakupiono na miejscową konsumcyę: wołów sztuk 829, wieprzy 700, cielęta i barany wszystkie; na liwerunek wołów sztuk 31; z bydła stepowego wyprowadzono do Łowicza sztuk —, do Płocka —, do Mokotowa —, do Powązek 7; z bydła rassy swojskiéj wyprowadzono w różne miejsca Królestwa sztuk 7, na chów do Warszawy i Pragi 7; pozostało remanentem sztuk —.

KURS GIEŁDY BERLIŃSKIÉJ.

Dnia 11 Listopada 1859 roku.

P A P I E R Y	żądają	płacą
Rossyjska 5ta pożyczka nowa 5%	—	$94\frac{1}{2}$
Rossyjsko-angielska pożyczka 5%	—	$104\frac{1}{2}$
Rossyjska 6ta pożyczka 5%	—	107
Rossyjska nowa 3%	—	$64\frac{5}{8}$
Polskie Obligacye Skarbu 4%	—	$81\frac{1}{2}$
» Listy Zastawne nowe	—	$84\frac{1}{2}$
» Obligacye 500-złotowe	—	$87\frac{3}{4}$
Certyfikaty B. P. na Oblig. Cząst. lit. A. 300 złp. .	—	$92\frac{1}{4}$
» B. 200 » . .		$21\frac{1}{2}$

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Wolno drukować.—W Warszawie dnia 1 (13) Listopada 1859 roku. — Cenzor, **A. Funkenstein.**